

Flakes ∫ ACADEMY



QUEM SOMOS NÓS?

Laura Borges e Leonardo Borges são além de sócios Mãe e Filho. Estão à frente da Flakes desde 2016, onde do zero começaram a trabalhar com Confeitaria. E assim como milhares de pessoas, tinham poucos recursos financeiros, pouco conhecimento e quase nenhuma experiência, mas em compensação tinham muita determinação e criatividade.

Tudo iniciou com as vendas de Alfajores na faculdade com o Leonardo e posteriormente Laura decidiu embarcar junto dessa. Desde o começo decidiram produzir doces atrativos não só no sabor mas também na aparência e focaram em usar produtos de qualidade.



Ao longo do tempo enfrentaram diversas dificuldades, afinal, não basta somente aprender receitas para ter um negócio de sucesso. Empreenderam na raça, e após muita prática vivenciando a confeitaria e investirem em conhecimento, conquistaram milhares de clientes em sua cidade, milhões de seguidores pelo mundo e se tornaram referência nacional.

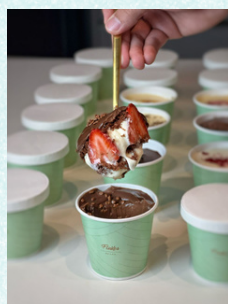
Em 2018 inauguraram sua primeira loja em Porto Velho/RO. Onde posteriormente foi reinaugurado com um investimento muito maior. E nesse mesmo ano surgiu um novo braço da Flakes: o da Educação. Antes, nunca imaginaram que um dia ensinariam sobre confeitaria e empreendedorismo a tantas pessoas. Esse lado hoje é conhecido como Flakes Academy, onde já são mais de 50 mil alunos impactados em 50 países que buscam melhorar suas vidas através do ensino.

Em abril de 2023 um novo sonho saiu do papel. inauguraram uma nova unidade em São Paulo.

A missão dos dois hoje é acelerar negócios e transformar a vida do máximo de pessoas que puderem, formando não só confeiteiros mas confeiteiros empreendedores. Quebrando tabus e afirmando que é possível ser reconhecido e fazer muito sucesso no ramo dos doces.

***Temos duas oportunidades para você
fazer parte do nosso time de alunos!***

***A primeira é do nosso treinamento online MVD
(Máquina de Vender Doces) um curso completo
focado em:
Receitas + Gestão + Planilha
para você otimizar a sua produção diária e ter mais
lucro.***



X

***A segunda é do nosso curso de Páscoa, focado
no mês mais lucrativo do ano pra confeitaria.***



Diferença entre as duas ofertas disponíveis:

MVD + Páscoa

**Doces para vender
o ano inteiro**

**+ de 30 variações de Doces de
vitrine e Doces de delivery**

Curso de Éclair incluso

Curso de Bolos gelados

Curso de Tortas no pote

Curso de Mini Bolos

Curso de Coxinhas de Morango

Curso de Brownies

Aulas de Pudins

Aulas de Gestão:

Vendas

Plano de Negócios

Canva

Branding

Planejamento

Ifood

Precificação

Delivery

Operação

Planilha

+ Bônus especial

Curso de Páscoa

De: R\$1594,00

Por: R\$647,00

ou 12xR\$64,70

Páscoa

**Focado no mês mais
lucrativo do ano**

**+ de 25 decorações diferentes
de Ovos de Páscoa**

Cascas de Brownie incluso

Temperagem

3 Variações de Ovos Pudim

Aula de Precificação inclusa

Planilha

**Além das
decorações está
incluso: Recheios,
cremes, mousses e
massas de bolos**

De: R\$597,00

Por: R\$397,00

ou 12xR\$39,70



Alguma dúvida?

Entre em contato com nosso time!

+55 11 91631-7019

Puxa de Castanha do Pará

Ingredientes:

400g de Creme de Leite 17% gordura
200g de Glucose de milho
200g de Castanha do Pará (torrada)
300g de Açúcar cristal ou refinado
50g de Manteiga sem sal
5g de Flor de Sal
120g de chocolate branco nobre (derretido)
5g de Pasta de Baunilha (Pasta Vanilla Flakes)



Modo de Preparo:

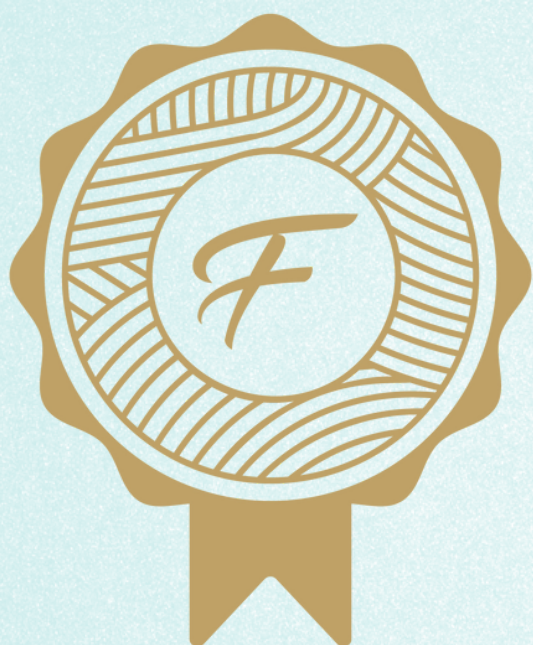
Aqueça o creme de leite no microondas junto com a manteiga, acrescente o chocolate e a flor de sal, misture até ficar homogêneo. Reserve.

Na panela derreta completamente o açúcar até formar um caramelo. Acrescente a glucose e misture com uma espátula até chegar em 145 graus (utilize o termômetro). Adicione a mistura feita no início com o creme de leite, adicione na panela aos poucos e com cuidado, até incorporar tudo.

Nesse momento a temperatura abaixa para em torno de 75 graus. Continue cozinhando até a temperatura aumentar e chegar aos 90 graus. Finalize adicionando a pasta de baunilha e a Castanha e cozinhe até chegar aos 95 graus.

Coloque o recheio em um recipiente, mexa vigorosamente para tirar o excesso de calor e após alguns minutos leve à geladeira.

Validade: até 20 dias em geladeira.



IMPULSO PRA
ACCELERAR SEU
NEGÓCIO